C/2024/1985

6.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1985)

Selle dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastulauseid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates selle dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Caciottone di Norcia“

ELi nr: PGI-IT-02807— 19.10.2021

1. **KGT nimetus(ed)**

„Caciottone di Norcia“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega juust „Caciottone di Norcia“ on silindrilise kuju ja sirge küljega ning alt ja pealt lame. Juustu läbimõõt on 20–22 cm ja külje kõrgus 9–11 cm. See kaalub 3,2 kg (± 12 %).

Juustu „Caciottone di Norcia“ valmistatakse pastöriseeritud lehma- ja lambapiimast. Selle omapära tuleneb lehma- ja lambapiima vahekorrast, mille osakaal toote koostises peab jääma vastavalt vahemikku 90–95 % ja 5–10 %.

Juustul „Caciottone di Norcia“ on meeldiv ja aromaatne maitse ning koorene järelmaitse. Lõhnalt meenutab see (kuumutatud) piima ja/või sulavõid.

Väljast on juust kaetud sileda, pestud ja õhukese koorikuga, mille värvus võib vastavalt laagerdumisastmele ulatuda õlgkollasest ookerkollaseni. Sisu on värvuselt valge, kaldudes õlgkollase poole, ning pehme ja kreemja tekstuuriga, mis muutub kooriku lähedal kõvemaks; lõikepinnal on väikesed augud.

Turustamisel peab toode vastama järgmistele füüsikalistele ja keemilistele näitajatele (kuivaine kohta):

Minimaalne valgusisaldus: 37,00 g 100 g kuivaine kohta

Minimaalne rasvasisaldus: 46,00 g 100 g kuivaine kohta

Minimaalne naatriumkloriidi sisaldus: 2,10 g 100 g kuivaine kohta

Minimaalne veesisaldus vastavalt laagerdumisastmele:

Vähelaagerdunud (20–60 päeva): 31 %

Keskmiselt laagerdunud (61–120 päeva): 23 %

Reservjuust (121–365 päeva): 21 %

Juustu „Caciottone di Norcia“ müüakse tervelt või tükeldatuna.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööda suhtes ei kohaldata peale kehtivate õigusnormide muid kvaliteedinõudeid.

Juustu „Caciottone di Norcia“ valmistatakse lehma- ja lambapiimast, mille osakaal toote koostises peab jääma vastavalt vahemikku 90–95 % ja 5–10 %.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Juustu „Caciottone di Norcia“ valmistusetapid on järgmised: piima ladustamine, pastöriseerimine, kalgendamine, kalgendi lõikamine, vormimine, kuivatamine, soolamine ja laagerdamine.

Kõik tooraine töötlemisetapid kuni lõpptoote saamiseni, sealhulgas laagerdamine, peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Registreeritud nimetuse viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Igale juustule või pakendile peab olema selgesti loetavalt märgitud järgmine:

kaitstud geograafilise tähise „Caciottone di Norcia“ nimetus mis tahes kirjatüübis, tingimusel et see on suurem kõigist muudest pakendil olevatest märgetest

kaitstud geograafiline tähise „Caciottone di Norcia“ logo, mis peab vastama järgmistele trükitehnilistele nõuetele, et olla tarbija jaoks kergesti äratuntav, kusjuures eessõna „di“ asub täidetud sõõriga:

kirjatüüp: Souvenir Medium Demi

logol kasutatud Pantone värv: Reflex Blue



Samas on lubatud kasutada logo ka halltoonides või mustvalgena.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Juustu „Caciottone di Norcia“ tootmispiirkond jääb Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci ja Poggiodomo kommuuni rahvaloendus- ja halduspiiridesse; kõik nimetatud kommuunid asuvad Perugia provintsi Valnerina piirkonnas.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähisega juustul „Caciottone di Norcia“ on objektiivsed vormilised ja organoleptilised omadused ning maine, mida on võimalik ümberlükkamatult tõendada ja mis eristavad seda selgelt muudest samasse tootekategooriasse kuuluvatest juustudest.

Juba enne XX sajandi keskpaika valmistati Valnerina piirkonnas juustu segapiimast, peamiselt seetõttu, et kohalike talupoegade käsutuses ei olnud tihti piisavas koguses vajalikku piima.

Sellisel valmistusmeetodil olid teatavad eelised, kuna lambapiima lisamine andis juustule „Caciottone di Norcia“ palju pikema säilimisaja. See on tähtis, eriti kui mõelda asjaolule, et vanasti oli soola vähem saada ja puudusid külmikud. Lisaks sarnanes segapiimast tehtud „Caciottone di Norcia“ oma õrna ja meeldiva maitse poolest lehmapiimast valmistatud *caciotta* juustuga. See on toonud tootele kuulsust ja võimaldanud sellel alates eelmise sajandi algusest muutuda tarbijate hulgas aina populaarsemaks ja hinnatumaks. „Caciottone di Norcia“ tuntus on aastatega märkimisväärselt kasvanud, nii et sellest on saanud üks piirkonna tüüpilisi tooteid.

Lühikese säilimisaja tõttu olid üksnes lehmapiimast valmistatud *caciotta* juustu mõõtmed ja läbimõõt tavapäraselt üsna piiratud. Aroomi säilitamiseks tarbiti seda kiiresti. Seevastu „Caciottone di Norcia“ oli suuremate mõõtmetega. Kuna seda tehti segapiimast, ei olnud sellel üksnes tugevam maitse (kuigi kindlasti nõrgem kui *pecorino* juustul), vaid seda sai valmistada suuremana, sest säilimisaeg ja laagerdamine ei kujutanud endast probleemi. Juustul „Caciottone di Norcia“ on ammustest aegadest olnud oma koht mägise Norcia piirkonna juustukultuuris ja see on kohalike elanike seas eelistatud konkreetsetel ajaloolistel põhjustel.

Seoses rändkarjatamisega viidi lambad talvekuudel Umbria ja Lazio orgudesse, mis tõi sel aastaajal mõistagi kaasa lambapiima nappuse. Eriti sellistel äärealadel nagu Castelluccio jäeti nendel kuudel lauta ainult nii palju uttesid, kui oli talvel vaja pererahva enda varustamiseks liha ja piimaga. Neil kuudel oli elanikel tavaks lisada juustu valmistamiseks rammusale ja toitvale lehmapiimale lambapiima.

Sisuliselt ühendab „Caciottone di Norcia“ endas kahe eri liiki juustu omadused ja just see eripära paelub toote tarbijaid ka väljaspool piirkonda. On vahetuid tunnistusi, mille kohaselt on Lazio kaupmehed alates sõjajärgsest perioodist tihti tellinud Norciast juustu ja korraldanud selle vedu pealinna.

Arhiivides toimunud uurimistöö tulemusena on leitud arvukalt tõendeid, näiteks fotosid kuulsast musta trühvli ja mägitoodete messist (*Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna*), mida on Norcias peetud alates 50. aastate lõpust ja kus juust „Caciottone di Norcia“ on kohalike toodete hulgas alati nähtaval kohal.

Samuti on fotomaterjali, mis kinnitab „Caciottone di Norcia“ populaarsuse kasvu 70. ja 80. aastatel, eriti mõned 80. aastate alguses toimunud messil tehtud ülesvõtted, millel toode on selgesti eristatav. Ühel samast ajast pärineval fotol on letil näha toodete hinnakiri, mis sisaldab sõna *caciottoni*. Ühel 70. aastatel juustuühistu letist tehtud fotol torkavad selgesti silma Norcia *caciottone* juustud, millele on lisatud nende traditsiooniline nimetus „Caciottone di Norcia“.

Samas said segapiimast (lamba- ja lehmapiimast) juustud tarbijate hulgas, sealhulgas välismaal, tuntuks juba 50. aastatel, mil kinnistus selle valmistusmeetodi seos juustuga „Caciottone di Norcia“.

Üks esimesi objektiivseid tõendeid sellisest seosest on Annalisa Zordani artikkel, mille on avaldanud kirjastus Gambero Rosso ja milles osutatakse juustule „Caciottone di Norcia“. Artiklis antakse ülevaade juustumeistri konkursist, mille Perugia Universtità dei Sapori korraldas 2012. aasta juunis Vallo di Nera lähedal sündmuse „Fior di cacio“ („Juustude koorekiht“) raames.

Allikas: Zordan A., Gambero Rosso, „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte“ („Juustumeister – *caciotta* lõikamine on omaette kunst“).

Toote seost geograafilise piirkonnaga näitab ka asjaolu, et 2010. aastal korraldas Universtità dei Sapori toidu- ja külalismajanduse alase koolituse ja kultuuri keskus ametialase täienduskursuse „L'orologio dei Formaggi“ („Juustukell“), mis oli pühendatud juustude kokkusobitamisele veini, võiete, puuviljade ning leivaga. Kursuse kirjelduses nimetati muude tuntud Itaalia juustusortide, näiteks „Asiago“, „Taleggio“ ja „Raschera“ hulgas, millel on kaitstud päritolunimetus, ka juustu „Caciottone di Norcia“.

Allikas: Università dei Sapori 2010, ametialane täienduskursus „L'Orologio dei Formaggi“.

Tähise jõudu näitab algatus, mille käivitas üks riigi suuremaid jaemüügikette, et toetada 2016. aastal toimunud viimase maavärina järel Norcia linna. Oma pressiteates nimetab ettevõte juustu „Caciottone di Norcia“ kui ühte kõige tuntumatest piirkonna toodetest, mida tuleb kaitsta.

Allikas: Trivenetos, Emilia Romagnas ja Lombardias tegutsev kaubamärgi Despar edasimüüja ASPIAG SERVICE S.r.l., 2017, pressiteade „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa“ („Teatro Italia Spar: Billi Brass Quintet annab Norcia maavärina esimesel aastapäeval mälestuskontserdi“), meedia ja press, 27. oktoober 2017.

Olulise kinnituse toote seose kohta geograafilise piirkonnaga annab ka geograafilise tähise „Caciottone di Norcia“ nimetamine juustusektori kohta tehnilist ja gastronoomilist/kultuurilist teavet jagavas ajakirjas „InForma“, mida avaldab ONAF ja mis ilmub regulaarselt nii paberväljaandena kui ka internetis. ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio – riiklik juustudegustaatorite organisatsioon) on kõige tähtsam ja suurema mõjujõuga juustusektori organisatsioon, mis on loodud Cuneo kaubandus-, tööstus-, käsitöö- ja põllumajanduskoja algatusel. Oma tegevuses on ONAF alates 1991. aastast keskendunud eelkõige kursuste korraldamisele degustaatoritele ja meisterdegustaatoritele, et edendada, levitada, arendada ning väärtustada juustu- ja piimatoodete kultuuri.

Allikas: Baccarelli C. 2020, erialaajakiri „InForma“, „Cacciottone Norcia“, lk 47, nr 34 detsember 2020.

Ühe tõendi leiab ka Itaalia suure pressiagentuuri AGI 2016. aasta pressiteatest.

Vaid mõni päev pärast 2016. aasta oktoobris Valnerinas toimunud maavärinat avaldas AGI artikli pealkirjaga „Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“ („Maavärin ohutab traditsioonilisi toiduaineid alates läätsedest kuni Ciasuscolo vorstini“). Artiklis on loetletud piirkonna kõige tähtsamad toiduained, mis kuuluvad põllumajandus- ja toiduainepärandi hulka ja mida tuleb seepärast kaitsta. Ühena neist nimetatakse geograafilist tähist „Caciottone di Norcia“. Toodet nimetatakse ja tunnustatakse kui näidet „riigi kultuuripärandist, lisaks selle väärtusele majanduse ja tööhõive seisukohast“.

Allikas: Agenzia Giornalistica Italia S.p.A (AGI – Itaalia ajakirjanike agentuur). 2016 „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“, 2. novembri 2016. aasta artikkel.

Veel ühe objektiivse tõendi toote maine ja seose kohta geograafilise piirkonnaga pakub väljaanne „L'Umbria dei Formaggi“ („Juustude Umbria“), milles jagatakse teavet peamiste Umbria maakonnas toodetavate juustusortide kohta ja antakse ülevaade neid käsitletavatest teadusuuringutest. Väljaandes vaadeldakse eraldi ka juustu „Caciottone di Norcia“.

Allikas: Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, „L'Umbria dei Formaggi“, 2022, lk 42, „Caciottone di Norcia“.

Toote seost geograafilise piirkonnaga tõendab ka hiljutine konkurss „L'Italia buona“ („Maitsev Itaalia“), mille Itaalia statistikaamet (ISTAT) korraldas seitsmenda üldise põllumajandusloenduse raames. Konkursil osalesid Itaalia taluturismiettevõtted, mis väärivad esiletõstmist „töödeldava tooraine valiku“ poolest, mis „ühendab kvaliteedi toote iseloomulikest omadustest tuleneva väärtusega“. Finaali jõudnud retseptid koguti ISTATi koostatud kokaraamatusse, milles esitati vastavalt konkursi reeglitele ka vajalikud toor- ja koostisained. Üks originaalretseptidest, mis jõudis finaali, kandis nimetust „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“ („Tema Majesteet Krõbe Muna trühvliga“) ja selle koostisainete hulgas oli selgelt märgitud juust „Caciottone di Norcia“.

Allikas: 7º Censimento generale dell'Agricoltura, 2022, Concorso „L'Italia Buona“, retsept „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“.

Lisaks tunneb tarbija toote kergesti ära tänu selle morfoloogilistele ja organoleptilistele omadustele. Kaitstud geograafilise tähisega juustu „Caciottone di Norcia“ eripära tagavad teatavad tegurid, sealhulgas selle valmistamise käsitööstuslikud traditsioonid:

— tavapäraselt kasutatav lehma- ja lambapiima segu, milles lehmapiima osakaal peab jääma vahemikku 90–95 % ja lambapiima osakaal vahemikku 5–10 %. Lambapiima tavatseti lisada selleks, et oleks võimalik valmistada suuremaid ja pikema säilimisajaga juuste, säilitades samas neile iseloomuliku värskuse, kuid saavutades tugevama maitse kui üksnes lehmapiimast valmistatud juustu puhul;

— sisu pehme ja kreemjas tekstuur, mis muutub kooriku lähedal kõvemaks. Sisule tüüpiline elastne tekstuur saadakse katlas kalgendamisel, varieerides protsessi pikkust ja temperatuuri;

— õlgkollase poole kalduv valge värvus lõikamisel ja lõikepinnal avanevad väikesed augud. See kaitstud geograafilise tähisega juustu „Caciottone di Norcia“ omadus tuleneb nii juustutera mõõtmetest (võrreldav maisiteraga) kui ka selle kesta struktuurist, mis võimaldab traditsioonilise valmistusmeetodi järgimisel saavutada sobiva veesisalduse.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335